2年間
RATIONAL
保証

ClubRATIONALにご入会下さい！
また、所定の方法で2年間保証の登録を行って下さい。
www.rational-japan.com

取扱説明書
SelfCooking Center®

お客様へ

この度はSelfCooking Center®をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。
SelfCooking Center®は、わかりやすく簡単な操作で、最高の調理を可能にします。

自動調理モードでは、食材と希望の仕上がりを選ぶだけで、調理が完成します。

SelfCooking Center®が食材の大きさ、投入量などを自動で認識し、最適な庫内環境、調理時間を算出、調理中も絶えず微調整を加えながら理想的な状態に仕上げていきます。従来のような温度や時間、湿度などの設定や、複雑なプログラム操作は必要ありません。

マニュアルモードでは、お客様独自の調理プログラムを簡単な操作で設定できます。

保証期間は設置日から24ヶ月です。ただし、所定の方法（保証書の返送、本体同梱のはがきの返送またはオフィシャルサイトから）で保証の登録を行った場合に限ります。また、ガラスの破損、庫内灯やパッキン等の消耗品の交換、故意、不適切な使用または設置によるダメージ、保守点検に関わる費用、水垢除去、保守スペースが確保されていないことによる本体の移動が必要な場合は、対象外となります。

安全・確実にご利用いただくため、ご使用前にはこの取扱説明書をよくお読みください。SelfCooking Center®が、みなさまの調理の楽しみをさらに広げることができますよう願っております。

株式会社　ラショナル・ジャパン

修理・点検のお問い合わせの際には必要となりますので、必ずご記入の上、保管下さいますよう、お願い申し上げます。
技術サービスに関するご質問は、次の電話番号で承っております：（03）3812 - 6212
また調理方法に関するご質問は弊社「シェフライン」にて承っております：（03）3812 - 6223

製品の仕様は技術開発により、予告なく変更することがありますのであらかじめご了承ください。

取扱店:	設置業者:
	設置日:
シリアルナンバー：	

Info 目次

目次

アイコン説明

 危険!

重傷や死亡事故に直接つながる可能性のある危険な状況

 警告!

重傷や死亡事故につながる可能性のある危険な状況

 注意!

事故につながる可能性のある危険な状況

素材の腐食

火災の危険

火傷の危険

注意：損傷が起こる可能性

毎日の使用におけるヒントとコツ

はじめてお使いになるときに

SelfCooking Center®をはじめてお使いになる時は、全自動の自己テストを行って下さい。この自己テストはSelfCooking Center®が設置先の使用環境に適合するために必要なもので、初回の一回のみ行う必要があります。所要時間は15分ほどです。

 火災の危険！

包装材、スターターキット、グリッド、ホテルパンを取り外してください。

固定ラック、モービルオーブンラックは、本体内にセットしたままにして、ドアを閉めてください。

『スタート』キーを押してください。自己テストが開始され、残り時間が表示されます。

自己テスト中は、庫内ドアを開けないで下さい。庫内ドアを開けると自己テストが中断し、翌日また自己テストをスタートするよう指示が表示されます。

警告!

本体の設置、運転、メンテナンス、洗浄、あるいはアップデートなどが正常に行われないと、損傷や障害または重大な事故につながる可能性があります。ご使用前に取扱説明書をよくお読み下さい。

この製品は業務用厨房における食事の調理目的にのみ使用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり危険です。

燃えやすい材料（たとえばアルコール入り）を含む食材は、調理することができません。燃焼温度の低い食材は自動発火する可能性があります　-火災の危険！

洗剤や洗浄に関わるアクセサリーは、この説明書に記載された目的にのみ使用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり危険です。

ガラスが損傷した場合は、ただちにガラス全体を交換してください。

警告!

ガス機種のみ

- *本体が排気ボンネットの下に設置されている場合、運転中はボンネットをオンにしてください – 燃焼ガス！*
- *本体が煙突に接続されている場合、排気口は各国の規定に従って清掃する必要があります – 火災の危険！（詳細は設置業者にご確認下さい）*
- *本体の排気管の上には何も置かないで下さい – 燃焼の危険！*
- *本体の下の部分をふさがないで下さい – 燃焼の危険！*
- *本体は風のない環境でのみ運転することができます – 火災の危険！*

ガス臭が発生した場合の対応:

- *すぐにガス供給を止めてください!*
- *電気器具、電気系統に手を触れないでください！*
- *部屋の換気に努めてください!*
- *火気や火花を避けてください!*
- *屋外または他の建物からすみやかにお近くのガス会社（または管轄の消防署）に連絡してください！*

安全のヒント

製品の使用者全員がいつでも読めるように、この説明書を保存しておいてください。

この製品を子供や身体・知覚・精神に障害のある方、相応の経験や知識を伴わない方が使用する場合には、必ず安全責任者の監督下において行ってください。

操作は手でのみ行えます。先がとがったものなどを使用すると損傷が起き、その場合は保証の対象外となります。

製品における事故や損傷を防ぐために、操作担当者への定期的な訓練や安全指導が必要になります。

警告!

毎日スイッチを入れて使用する前に確認

- *エアーバッファーは説明書の通り上下を確実に固定させてください。回転するファンでケガをする危険性があります。*
- *固定ラックやモービルオーブンラックが説明書の通りに庫内に固定されていることを確認してください　－熱い液体が入ったホテルパンが外れたり、庫内から滑り落ちる可能性があります　－火傷の危険性！*
- *調理を始める前に、庫内に固形洗剤の溶け残りがないか確認してください。溶け残りがあった場合にはこれを取り除き、ハンドシャワーでていねいに洗い流してください。*

安全のヒント

警告!

使用中の安全のヒント

- *ホテルパンに液体が入っている場合、目の高さよりも高い位置の棚には挿入しないで下さい*
  － 火傷の危険性！
- *高温の蒸気が出ますので、ドアは必ずゆっくりと開けて下さい － 火傷の危険性！*
- *調理後のアクセサリーや芯温センサーは高温になっていますので、かならず耐熱手袋を付けて取り扱ってください － 火傷の危険性！*
- *調理中の外部温度は60℃を超えることがありますので、操作パネル以外は触らないで下さい*
  － 火傷の危険性！
- *ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!*
- *COOL DOWN機能は、エアーバッファーが完全に止まったのを確認してからスタートさせてください。*
- *決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!*
- *洗剤は、刺激性の化学薬品です。皮膚を刺激する危険があります！*
  洗浄時は、必ず保護衣、保護メガネ、保護手袋、保護マスクを着用してください。
  『CleanJet®+care洗浄』の章の安全のためのご注意をよくお読み下さい。
- *発火性あるいは燃えやすい物質は本体の近くに置かないで下さい － 火災の危険！*
- *移動可能な本体やモービルオーブンラックが動かない場合、車輪部分のブレーキを解除してください。車輪は水平ではない場所では転倒する可能性があります － ケガの危険性！*
- *モービルオーブンラック使用時は、挿入したホテルパンを確実に固定させてください。また、液体が入ったホテルパンにはふたをするなどして、高温の液体がこぼれないようにしてください － やけどの危険性！*
- *ラックトローリーを使用してモービルオーブンラックやモービルプレートラックを庫内に挿入させるまたは庫内から取り出す場合、ラックトローリーを確実に製品本体に固定させてください*
  － ケガの危険性！
- *モービルオーブンラック、モービルプレートラック、ラックトローリーは、傾斜面や段差などで横転する可能性があります － ケガの危険性！*

賠償責任

機器の設置及び修理が有資格の専門スタッフ以外の者によって実施された場合、もしくはオリジナル・スペアパーツを使用しなかった場合、また製造メーカーの許可を得ない機械の技術的変更（改造）がされた場合、製造メーカーによる保証及び製造物賠償責任は失効します。

ケア、検査、メンテナンスと修理

品質保持および衛生上の理由から、また故障を避けるため、本体は毎日もしくは洗浄時期のお知らせに従って洗浄してください。詳細は『CareControl®（ケア・コントロール）』の章をご覧ください。

警告!

洗浄がなされていない、または不十分であった場合には、こびりついた油や食材のカスなどが庫内で発火する可能性があります – 火災の危険性！

- 腐食を防ぐため、モイストヒート（蒸し料理）のみのご使用でも、庫内はまめに洗浄してください。
- 腐食を防ぐため、2週間に一度程度は油脂を使用することをおすすめします。
- 高圧クリーナーは使用しないで下さい。
- 庫内に施されたクロムニッケルコーティングにダメージを与えるため、酸による取り扱いは避けてください。
- 弊社純正の洗剤のみを使用してください。その他の洗剤のご使用による損傷、不具合については保証対象外となります。
- 研磨剤やこすり落とすタイプの洗剤は使わないでください。
- ドアパッキンは毎日洗浄することをおすすめします。洗浄は研磨剤ではないタイプのクリーナーで行ってください。
- 給気フィルターを毎月外して洗ってください(設備の章を参照)。

検査、メンテナンスと修理

危険 – 高圧電流!

- *点検・メンテナンス・修理作業は訓練を受けた専門家の手によってのみ遂行可能です。*
- *洗浄（CleanJet®+careは除く）、点検、メンテナンス、修理を行う場合は、必ず電源をブレーカーから切って下さい。*
- *車輪つきの製品（移動可能）の場合、本体の動きを制限して、車両の移動の際に電力ケーブルや上下水道管に損傷が起きないようにする必要があります。本体を移動させる場合には、電力ケーブルや上下水道管がきちんと外れるようにしておく必要があります。本体が元の場所に戻ったら、固定装置や電力ケーブル、上下水道管を説明書の通りに戻しておいてください。*
- *安全にお使いいただくため、少なくとも年に一度は認可を受けたサービスパートナーによるメンテナンスを行って下さい。*

各部名称

① シリアルナンバー (ドアを開いた時のみ可視)

② 庫内灯

③ ダブルガラスドア

④ ドアハンドル
卓上型:　スラミング方式のワンハンド操作
床置型:　ワンハンド操作

⑤ ダブルガラスドアロック装置 (内側)

⑥ 内蔵型自動排水ドアドリップ (ドアガラス内側の露受け)

⑦ 排水口に直接接続された本体側水受け

⑧ 本体脚部 (高さ調節可)

⑨ 製品銘板
（消費電力、ガス規格、電圧、相数、周波数、型式名、シリアルナンバー、オプションナンバー記載）

⑩ 操作パネル

⑪ 電気機構部 カバー側板

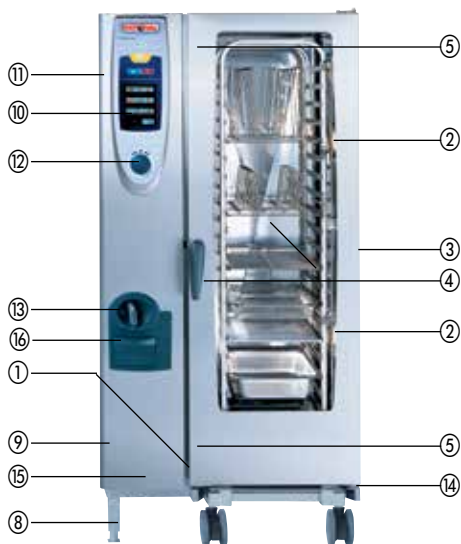
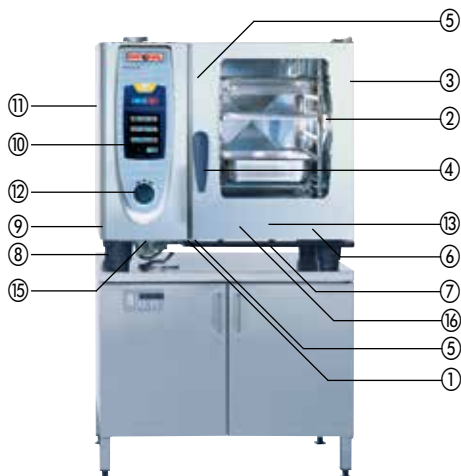
⑫ 中央ジョグダイヤル

⑬ ハンドシャワー
(自動巻き戻し機能付き)

⑭ ロールインラックカート
(床置型)

⑮ エアーフィルター
(電気室内の吸気口用)

⑯ Care-Tabs（固形ケア剤）用ひき出し／フラップ

Info 機材の使用についてのヒント

- 本体の近くで熱源（グリルプレートやフライヤーなど）を使わないようにしてください。
- この製品は、温度が5℃以上の室内でのみ使用可能です。温度が5℃よりも低い場合には、運転開始前に庫内を常温（5℃以上）まで温めてください。
- 調理室のドアを開けるとすぐに、加熱やファンが自動停止します。ファンのブレーキ全体がアクティブになります。ファンはすぐに停止します。
- 本体の電源が20分以上オンのままで、調理モードやCleanJet®+careが選択されない場合、自動的に省エネスイッチが働き、ディスプレイには時間のみが表示されます。
- 運転中に何も操作がされなかった場合、表示の明るさは自動的に2段階下がります。10分後に表示の明るさがまず下がります。さらに10分経過すると、表示の明るさはさらに下がります。ディスプレイに触ったり調理室のドアを開けたりすると、表示の明るさが自動的に通常に戻ります。
- グリルや焼き料理(鳥肉など)の場合、脂受け皿を常に挿入してください。
- 弊社による耐熱性の純正アクセサリのみを使用してください。
- アクセサリーは、必ず洗浄してからご使用下さい。
- 長時間運転を休止する場合（たとえば夜間）、本体ドアを開けておいて下さい。
- 調理室のドアはスラミング方式です。床置型のドアは、ドアハンドルが垂直になったときにのみきちんと閉じます。
- 長期間運転を休止する場合（たとえば休日）、本体への水道管や電気プラグ、またガスの供給を止めてください。
- 製品を廃棄する場合は、法令に基づき適切に処分してください。

製品サイズごとの最大積載量

6 x 1/1 GN	30 kg	(棚あたり最大15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(棚あたり最大15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(棚あたり最大15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(棚あたり最大30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(棚あたり最大30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(棚あたり最大30 kg)

最大積載量を超えた量を投入すると、機材にダメージを与える可能性があります。
調理ハンドブックに記載されている最大積載量を守って下さい。

機材の使用についてのヒント

固定ラックつき卓上型

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- ラックを外すには、棚の部分を握って軽く押し上げ、前面のロックから外します。
- 次に、ラックを中央に向けて回し、下のロックのピンの位置とラックの穴の部分を合わせます。
- その後、上向きに押し上げて固定部から外します。取り付ける場合は、以上を逆の手順で行ってください。

卓上型機種でのモービルオーブンラック、モービルプレートラック、ラックトローリーの取り扱い (オプション)

- 前述の通りに固定ラックを外してください。
- モービルオーブンラック用レールを庫内底面の所定の位置にセットしてください。4つのロックの位置が固定されているか確認してください。
- ラックトローリーが本体と同じ高さになっていること、また水平であることを確認してください。
- ラックトローリー前面の金具をラック用レールの溝にあわせ、固定させます。外す時は、ラックトローリーの手前にあるレバーを立ててロックを解除します。
- ラックトローリーの左側のレバーを上に立てて、モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを庫内にスライド移動させ、しっかりと固定します。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを取り出す時は、ラックトローリーをセットした後、庫内から引き出します。ロックがかかるまで、完全に移動させてください。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを運搬する時は、ラックトローリーに確実に固定されているかを確認してください。

芯温センサーの取り扱い

注意!

芯温センサーと芯温センサー用補助棒は熱くなる可能性があります – 火傷の危険!調理用手袋をご利用ください。

芯温センサーは、食材の厚みのある部分に斜めの角度で差し込んで下さい（調理ハンドブック参照）。

芯温センサーを差しにくい食材には、補助棒を使用してください。(例: やわらかい食材や小さな食材).

Finishing®の"バンケットシステム"の場合、芯温センサーをモービルプレートラックのセラミック管に差し込んでください。

注意!

腕と手を保護してください – ケガの危険!

冷凍した食材の場合、同梱の穴あけ器具をご利用ください。食材の最も硬い部分に穴を開けてください。この際、食材をしっかりとした土台の上に置いてください。

- 芯温センサーと補助棒を常に説明書の通りに、指定された位置に置いてください – 損傷の危険!
- 芯温センサーを庫内から吊り下げないでください – 損傷の危険!
- 庫内から食材を取り出す前に、食材から芯温センサーを外してください – 損傷の危険!.

芯温センサーの針は使用前にハンドシャワーで冷やしてください。

ハンドシャワーの取り扱い

- ハンドシャワーを使う場合には、ホースを最低でも20cm停止位置から離してください。
- ハンドシャワーはレバーの握り加減で放水量を調節できます。
- ハンドシャワーを停止位置に戻す場合には、常にゆっくり戻してください。

注意!
ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!

ハンドシャワーにはストッパーがついていません。強く引きすぎるとホースが損傷します。
ハンドシャワーの使用後にはホースを必ず完全に巻き取るようにしてください。
ハンドシャワーは庫内の冷却には使えません。

AeroCat®

- AeroCat®は調理中のにおいを排気するためのオプションです。自然劣化し、耐用年数は約2年です。
- 調理時間はAeroCat®により、10%～20%延びます。
- 気流の変化のため、繊細なベイクにムラが生じる可能性があります。

Info 運転モードの概観

SelfCooking Control®モード	マニュアルモード	プログラミングモード

電源を入れる、またはSelfCooking Control®キー（黄色のボタン）を押すと、自動調理のSelfCooking Control®モードに入ります。

詳細はSelfCooking Control®モードの章をご覧下さい。

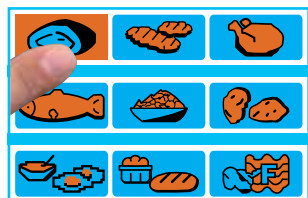
温度や湿度、時間をご自身で設定するマニュアルモードではモイストヒート、ドライヒート、コンビネーションモードがあります。

詳細はマニュアルモードの章をご覧下さい。

"Prog"キーを押すと、プログラミングモードになります。

詳細はプログラミングモードの章をご覧下さい。

一般操作

本体には“タッチスクリーン”が備え付けられています。指で軽く触れるだけで、本体への入力を行うことができます。

キーを押すとすぐ、調理プロセス(例えば肉のかたまり)が起動します。

中央ジョグダイヤルで設定を変更できます。

設定は4秒以内に自動的に決定されます。中央ジョグダイヤルを押して決定することもできます。

一般的なヒント

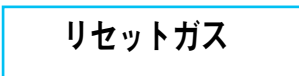
予熱

予熱温度の状態は、ディスプレイに赤と青で表示されます。

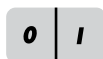
調理プロセスが終了すると、ブザー音が鳴り、SelfCooking Control®キーが点滅してお知らせします。

庫内が設定した温度よりも高温になると、選択した運転モードのキーが点滅します(たとえばドライヒート)。

(庫内の冷却については、"Cool Down"の章を参照)。

スチーム発生器に充分な量の水がないと、蛇口のマークが表示されます。水が満たされると、表示は自動的に消えます。

リセットガス

"リセットガス"キーを押すと、再点火されます。何度か押しても表示が出る場合は、販売店にご連絡ください。

SelfCooking Control®モード

 スイッチオン/オフ

 SelfCooking Control®

9つの調理モード:

 肉のかたまり

 ショートグリル

 鳥肉

 魚

 副菜

 ポテト

 卵/デザート

 ベイク

 Finishing®

 ファンクションキー

 プログラミングモードキー

プッシュ機能付中央ジョグダイヤル

SelfCooking Control®モード

SelfCooking Control®の9つの調理モード（肉のかたまり、ショートグリル、鳥肉、魚、ベイク、副菜、ポテト、卵／デザート、Finishing®）では、食材の大きさや投入量が自動認識されます。最適な庫内環境や調理時間が算出され、調理中も絶えず微調整が加えられます。また、残り時間も表示されます。

調理や食材に関するヒントは、調理ハンドブックをご覧下さい。

選択可能なアイコンの凡例

焼き付け温度

芯温センサー/焼き加減

芯温センサー/焼き加減

芯温センサー/焼き加減

芯温センサー/焼き加減

仕上がり度

焼き色

大きさの選択

食材の厚さ

グラタン

クリスピー

発酵時間

ファンスピード

時間設定

デルタ温度設定

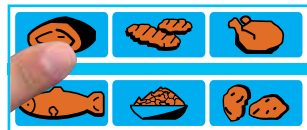
ヘルプ機能

戻る/中止

他の機能

SelfCooking Control®モード

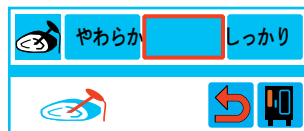
5つのメニューを例にとって、操作方法をご紹介します。調理に関する詳細は、調理ハンドブックをご覧いただくか、操作パネルのヘルプ機能をご利用ください。

例1:仔牛のロースト

"肉のかたまり"キーを押す

調理方法(ここではロースト)を選択 – 準備完了!

焼き色具合や調理状態は個別に設定できます。

予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。

芯温センサーを設置

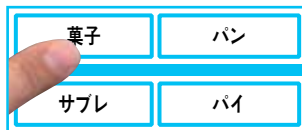
設定にしたがって、調理が開始されます。残り時間の目安と芯温が表示されます。

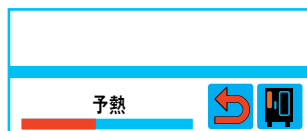
入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

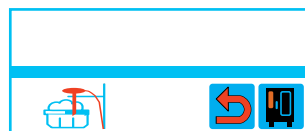
芯温センサーが設置されていなかったり、設置方法に問題がある場合には、ブザー音が鳴りディスプレイに芯温センサーをきちんと設置するようメッセージが表示されます。

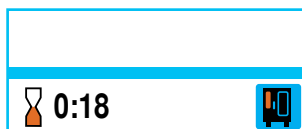
異なる大きさのロースト肉片を同時に調理することができます。芯温センサーをまず一番小さな肉片に差し込んでください。調理済の肉片を取り出して、芯温センサーを次に小さな肉片に差し込んでください。矢印キーを押すと、調理プロセスが自動的に継続されます。

例2:マフィン

"ベイク"キーを押す

調理方法(ここでは菓子)を選択 – 準備完了!

焼き色の具合は個別に変更できます。

予熱の状態は、ディスプレイに(赤と青で)表示されます。

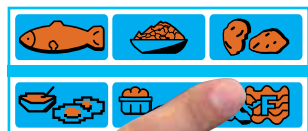
予熱温度に達すると、ディスプレイに"投入"と表示されます。

芯温センサーを設置

芯温センサー用補助棒を使用

設定にしたがって、焼成が開始されます。残り時間の目安が表示されます。

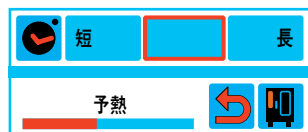
入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

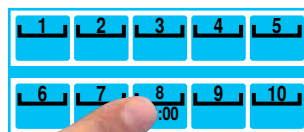
芯温センサーが設置されていなかったり、設置方法に問題がある場合には、ブザー音が鳴りディスプレイに芯温センサーをきちんと設置するようメッセージが表示されます。

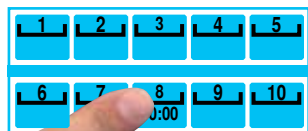
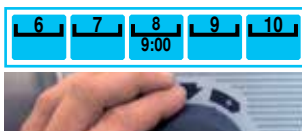
例3:Finishing® – ア・ラ・カルト/LevelControl®

LevelControl®は、違う種類の食材を同時に投入し、段ごとにタイマー設定することができる機能です。終了するとその段を示すアイコンが点滅し、ブザーが鳴ってお知らせします。種類の違う食材を同時に投入してもにおい移りはありません。

„Finishing®“キーを押す

Finishing® „プレート ア・ラ・カルト“を選択 - 準備完了!

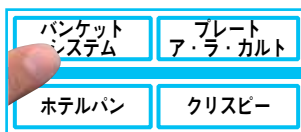
庫内環境や調理時間は個別に設定できます。

予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

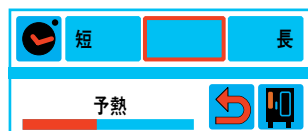
予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。

棚を選択 - 調理時間はディスプレイに表示されます。

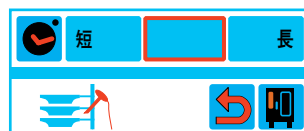
調理時間の変更

棚を選択(例: 棚8)

調理時間を変更

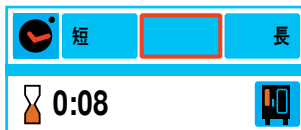
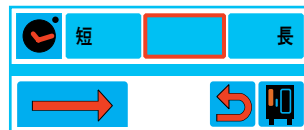
入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。LevelControl®では、途中の出し入れに伴う庫内温度の低下にも対応し、自動で必要な調理時間を加算します。

例4:Finishing® - バンケットシステム

„Finishing®“キーを押す

Finishing® „バンケットシステム“を選択 - 準備完了!

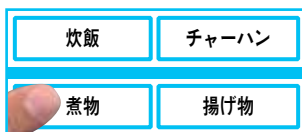
庫内環境や調理時間は個別に設定できます。

予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

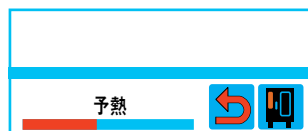
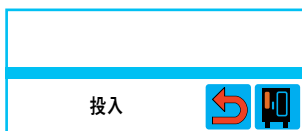
予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。

芯温センサーのマークが表示されます。

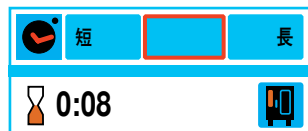
芯温センサーをモービルプレートラックのセラミック管に設置

設定にしたがって、Finishing®が開始されます。残り時間の目安が表示されます。

Finishing®が終了すると"矢印キー"が表示されます。続けてFinishing®を行う場合には、矢印キーを押してください。

入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

例5:煮物

"副菜"キーを押す

調理方法(ここでは煮物)を選択 – 準備完了!

調理時間は個別に変更できます。

予熱状態はディスプレイに(赤/青)表示されます。

予熱温度に達すると、"投入"が表示されます。

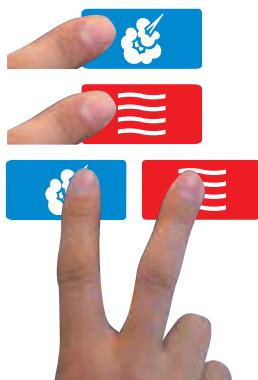
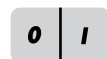
芯温センサーをトレイに設置

設定にしたがって、調理が開始されます。残り時間の目安が表示されます。

入力したデータは個別の名前で保存できます("プログラミング"の章を参照)。

芯温センサーが設置されていなかったり、設置方法に問題がある場合には、ブザー音が鳴りディスプレイに芯温センサーをきちんと設置するようメッセージが表示されます。

マニュアルモード

マニュアルモードでは、温度や湿度、時間などをご自身で設定できます。

モイストヒート、ドライヒート、コンビネーションのモードからお選びいただけます。

マニュアルモード

スイッチオン/オフ

3つの調理モード：

"モイストヒート"

"ドライヒート"

"コンビネーション"

状態ウインドウ

庫内温度

調理時間

芯温センサー

強制加湿

ファンスピード

COOL DOWN

ファンクションキー

プログラミングモード

プッシュ機能付中央ジョグダイヤル

現在の調理データの照会

温度キーを押したままにする(2秒)

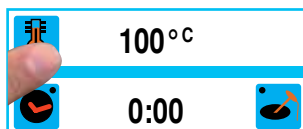
以下の値が表示されます:

- 現在の庫内湿度
- 現在の庫内温度
- 経過調理時間
- 現在の芯温

モイストヒート

"モイストヒート"運転モードでは、スチーム発生器が衛生的で新鮮な水蒸気を生産します。庫内温度を**30 °C～130 °C**で設定できます。

適した調理：蒸し、煮込み、茹で、湯通し、真空調理、解凍、ブランチング、プリザービング

"モイストヒート"キーを押す

温度キーを押して庫内温度を設定

調理時間キーを押して調理時間を設定

あるいは芯温で作業することもできます。

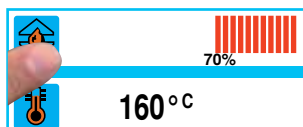
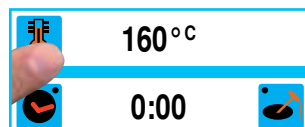
芯温キーを押して芯温を設定

ファンスピードなどの追加機能を追加することもできます（CleanJet®+care、水垢除去、クールダウン機能は除きます）。

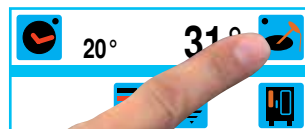
ドライヒート

"ドライヒート"運転モードでは、高性能加熱器が乾燥した空気を加熱します。庫内温度を30 °C～300 °Cで設定できます。必要な場合には庫内の湿度を制限できます。

適した調理：ロースト、グリル、オーブン焼き、揚げ物、ベイク

"ドライヒート"キーを押す

環境キーを押して、最大の庫内湿度を設定("ClimaPlus Control®"の章を参照)

温度キーを押して庫内温度を設定

調理時間キーを押して調理時間を設定

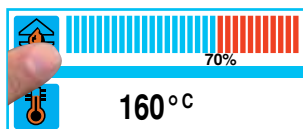
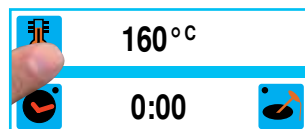
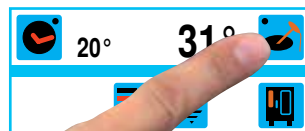
あるいは芯温で作業することもできます。

芯温キーを押して芯温を設定

ファンスピードなどの追加機能を追加することもできます（CleanJet®+care、水垢除去、クールダウン機能は除きます）。
『ドライヒート』モードでは、故障の原因となり得ますので、水道接続のない所で機器を2時間以上高温で稼働しないでください。

モイストヒートとドライヒートのコンビネーション

2つの調理モード"モイストヒート"と"ドライヒート"を組み合わせた調理モードです。庫内温度は30℃～300℃で設定できます。湿度の設定も可能です。

適した調理： ロースト、ベイク、Finishing®

"モイストヒート"と"ドライヒート"のキーを同時に押してください

環境キーを押して、最大の庫内環境を設定("ClimaPlus Control®"の章を参照)

温度キーを押して庫内温度を設定

調理時間キーを押して調理時間を設定

あるいは芯温で作業することもできます。

芯温キーを押して芯温を設定

ファンスピードなどの追加機能を追加することもできます（CleanJet®+care、水垢除去、クールダウン機能は除きます）。
連続運転の場合、60分後に庫内温度が自動的に300 °Cから270 °Cに下がります。

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control®は、庫内の湿度を1%単位で設定することができます。食材、調理に合わせた最適な湿度を設定することができ、設定された湿度は表示パネルで確認することができます。

モイストヒート

ClimaPlus Control®は出荷時には湿度100%に設定されています。

ドライヒート

ClimaPlus Control®により、庫内の湿度を制限することができます。赤い棒とそれに付随する割合の数字により、庫内の最大許容湿度が表示されます。ディスプレイで赤の部分が増えるとそれだけ庫内が乾燥し、湿度が下がります。

モイストヒート ＋ ドライヒート

モイストヒートとドライヒートの混合度合いを設定できます。表示パネルの青い線が多いほど、庫内の湿度は高くなります

調理プロセスの間、ClimaPlus Control®の機能は以下のように認識されます:

矢印が上向きに点灯 – 庫内に湿気が入ります。

矢印が下向きに点灯 – 庫内が除湿されます。

時間設定

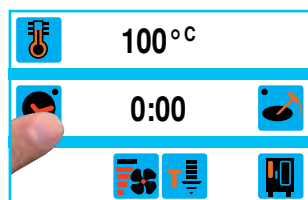
調理時間を個別に、必要に応じて設定できます。

時間設定

調理時間キーを押して調理時間を設定

連続運転

調理時間キーを押して、"連続運転"が表示されるまで中央ジョグダイヤルを左に回す。

予熱設定

調理時間キーを押す

"予熱"が表示されるまで中央ジョグダイヤルを左に回す。

現在時刻設定 (本体内蔵時計の時刻設定、“設定”の章を参照)

開始時刻設定 ("設定"の章を参照)

時間形式の変更 ("設定"の章を参照)

強制加湿

高性能のノズルを使い、庫内に蒸気を噴霧して加湿を行います。強制加湿をすることで、ベイクの際のつや出しなどをきれいに仕上げることができます。

ドライヒートや、モイストヒートとドライヒートのコンビネーションの場合に選択可能です。

強制加湿の長さ:加湿は2秒間に制限されています。キーをもう一度押すと、さらに2秒間加湿されます。

温度幅:庫内温度30 °C～ 260 °C。

強制加湿キーを押す

ファンスピード

ファンスピードは、調理にあわせ5段階から設定できます。

ファンスピードキーを押して、
設定。

ターボ風速

標準風速

1/2風速

1/4風速

1/4風速でファンを回す

COOL DOWN

高温で調理した後に、低い温度での調理を行う場合など、COOL DOWN機能が便利です。庫内温度をすばやく下げることができます。

警告!

- *クールダウン機能は、エアーバッファーが完全に止まったのを確認してからスタートさせてください。*
- *Cool Downの間、ファンはドアを開けても止まりません。*
- *決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!*
- *"Cool Down"の間、熱い蒸気が調理室から排出されます - 火傷の危険性!*

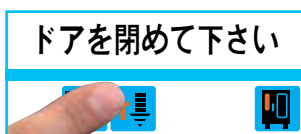
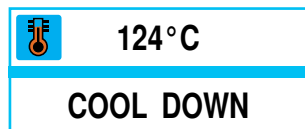
運転モードの選択

ドアを閉めて下さい

COOL DOWNキーを押して、扉を閉める

ドアを開けて下さい

扉を開ける

124°C

COOL DOWN

COOL DOWNの文字と現在の庫内温度が表示されます。

ファンスピードはご希望に合わせた設定が可能です。

"Cool Down"機能はプログラムできません。

Prog プログラミングモード - 操作パネル

プログラミングモードでは、お客様独自の調理プログラムを入力設定できます。

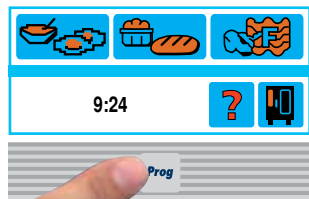
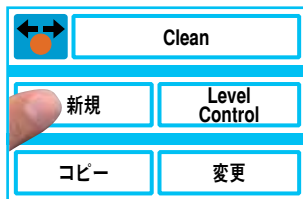
(アイコン)	プログラム選択
CleanJet+care	プログラム名表示
新規	新規設定
Level Control	新規LevelControl®
コピー	プログラムコピー
変更	プログラムを変更
削除	プログラムを削除

調理プログラム表示例：

ロースト	SelfCooking-調理プロセス
ロースト	LevelControl®調理プログラム
ロースト	マニュアル調理プログラム

SelfCooking Control®モードのプログラミング

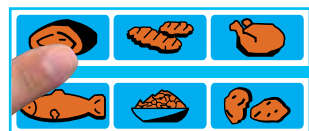
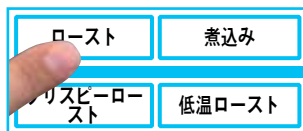
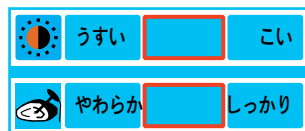
9つの調理モード (肉のかたまり、ショートグリル、鳥肉、魚、ベイク、副菜、ポテト、卵/デザート、Finishing®)をお客様独自の必要に応じてコピー、アレンジ、そして新しい名前で保存することができます。

例："ロースト"の調理モードで"仔牛のロースト"の調理プロセスを保存する

Progキーを押す

"新規"を押す

プログラム名を入力(例: 仔牛のロースト)

文字キーを押すか、中央ジョグダイヤルで確定

プログラム名を保存

SelfCooking Control®キーを押す

調理モードを選択(仔牛のローストの場合、"肉のかたまり"キー)

調理方法を選択

焼き色具合や調理状態は個別に設定できます。

入力内容を保存

プログラミング - マニュアルモード

ご希望に応じて調理プログラムを手動で設定できます。

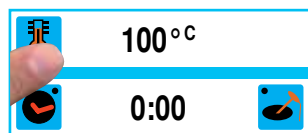
Progキーを押す

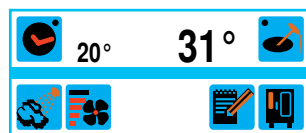
"新規"を押す

プログラム名を入力(例: 仔牛のロースト)

文字キーを押すか、中央ジョグダイヤルで確定

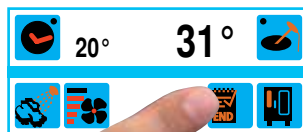
プログラム名を保存

運転モードの選択

調理パラメータの設定(例: 庫内温度、予熱、調理時間や芯温など)

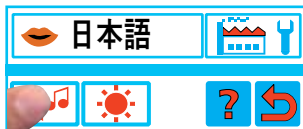
さらなるプログラムステップのために運転モードを選択

調理パラメータの設定(例: 庫内温度、芯温センサー)

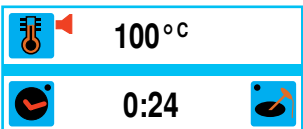
設定を保存するかさらにプログラムステップを追加

プログラム作業を終了

プログラミング - マニュアルモード

調理プログラムの各ステップ終了ごとにブザーが鳴ってお知らせするように設定することもできます。

プログラムステップではファンクションキーを押す

"設定"を選択

音声ブザー用キーを押す

戻るキーを押す

プログラミングを続行

Prog プログラムのスタート

Progキーを押す

プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

調理プロセスあるいは調理プログラムをスタート

プログラムステップをテスト

Progキーを押す

プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

調理プロセスあるいは調理プログラムをスタート

プログラムステップ1が表示されます(仔羊 1)

プログラムステップキーを押すと、プログラムステップ2が表示されます。

プログラムを変更

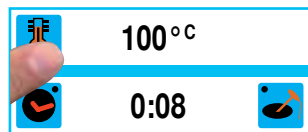
Progキーを押す

プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

"変更"を押す

ご希望に応じてプログラム名を削除・変更

プログラム名を保存

調理パラメータの設定(例: 庫内温度、予熱、調理時間や芯温など)

入力内容を保存

最初の画面に戻るまでプログラムステップキーを押して、終了

プログラムを削除

Progキーを押す

プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

"削除"を押す

"削除"を実行する

プログラムを全て削除

ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

プログラムを全て削除を選択(短く押す)

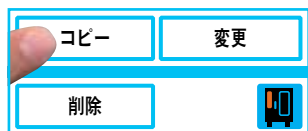
同じキーを長押しして、プログラムを全て削除する（削除中は流れる矢印で表示されます）。

削除後、本体は自動的に再起動します。

プログラムをコピー

Progキーを押す

プログラム選択キーを押す

調理プロセスあるいは調理プログラムを選択

"コピー"を押す

ご希望に応じてプログラム名を削除・変更

プログラム名を保存

☞ プログラム名を変更しない場合には、続いて自動的に目次が出てきます。

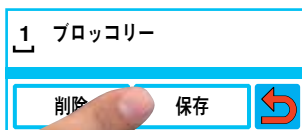
Prog LevelControl®プログラムを作成

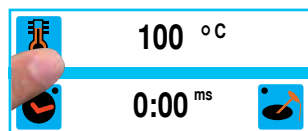
LevelControl®は、異なる種類の食材を段ごとにタイマー設定して、同時に調理することができる機能です。ただし、加熱温度や湿度など、調理時間以外の調理パラメータは同じでなければなりません。調理が終了するとその段を示すアイコンが点滅し、ブザーが鳴ってお知らせします。

Progキーを押す

"LevelControl®"を押す

プログラム名を入力(例: ブロッコリー)

文字キーを押すか、中央ジョグダイヤルで確定

プログラム名を保存

運転モードの選択

調理パラメータの設定(例: 庫内温度、調理時間など)

プログラム作業を保存し終了

"LevelControl®"機能はSelfCookingの運転モードでは使うことができません。
LevelControl®ではプログラムステップを常に入力する必要があります。
棚段認識用のステッカーは、本体付属部品の中に含まれています。
ステッカーは本体外側にのみ貼付することができます。

LevelControl®プログラムを開始

Progキーを押す

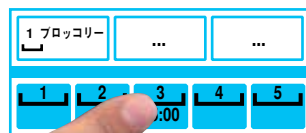
プログラム選択キーを押す

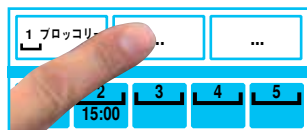
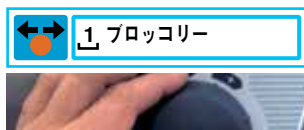
LevelControl®プログラムを選択

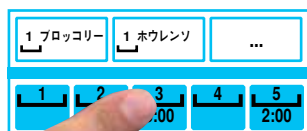
LevelControl®プログラムを開始

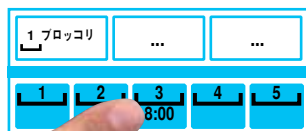
予熱が開始されます

予熱後、食材を投入し、投入段を選択

Prog

最大3つのLevelControl®プログラム

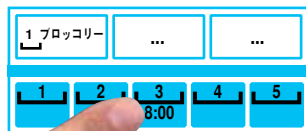
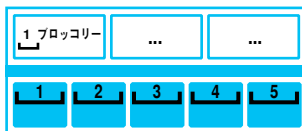
すでにLevelControl®プログラムが起動している間、キーパネルを押すことでさらにLevelControl®プログラムを選択できます(運転モードや庫内温度、環境などが同一の場合のみ可能)。

キーパネルを選択

LevelControl®プログラムを選択

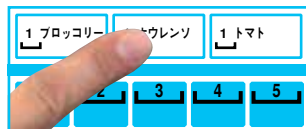
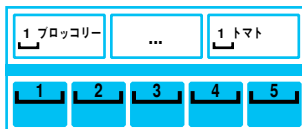
LevelControl®プログラムを開始

食材を投入し、投入段を選択

LevelControl®調理時間を変更する

段を押す

調理時間を設定

表示形式は工場出荷時には**分:秒**で設定されています。

LevelControl®調理時間を元に戻す

段を押して"0:00"と表示されるまで押し続ける

段に再度積み込みできます。

LevelControl®プログラムを元に戻す

プログラム名を押して"..."と表示されるまで押し続ける

新プログラムを選択することができます

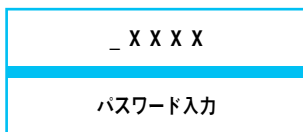
プログラムのロック

プログラム設定をロックすることができます。ロックは2段階のレベルから選択できます。

ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

プログラムのロックキーを押す

プログラムロックのレベルを選択

中央ジョグダイヤルでパスワードを入力

パスワードは工場出荷時には"12345"に設定されています

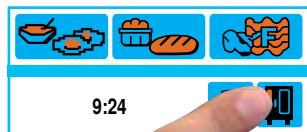
通常通りプログラムを利用できますが、プログラムの変更、コピー、削除はできません。

保存されたプログラムのみ調理可能です。SelfCooking Control®モードやマニュアルモードでの調理はできません。

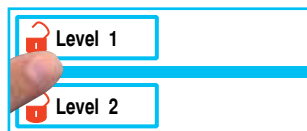
プログラムロックが無効

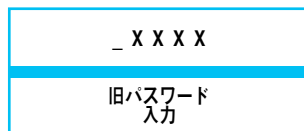
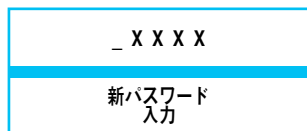
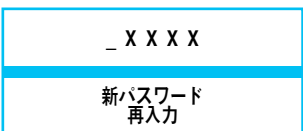
プログラムロックが有効

パスワードの変更

既存の5ケタパスワード"12345"をご希望の数字に変更できます。

ファンクションキーを押す

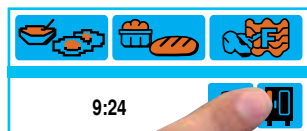
コック帽キーを選択

プログラムのロックキーを押す

Levelキー 1あるいは2を押す

パスワード変更を押す

中央ジョグダイヤルで現在のパスワードを入力

新パスワード(5ケタ)を入力

新パスワード を再入力

CareControl（ケアコントロール）– インテリジェント・ケア

インテリジェントなCareControl（ケアコントロール）が、機器の使用状況や汚れ度合いを自動で認識し、最適な洗浄プロセスを最適なタイミングで算出します。洗剤、水、エネルギーは必要最小限量に抑えられます。また、固形ケア剤の特殊成分が水垢の生成を抑え、水垢付着を防止します。

清浄度は、ディスプレイ上に赤と青のバーで表示されます。

ファンクションキーを押してください

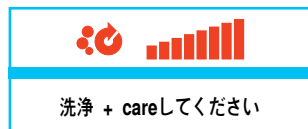
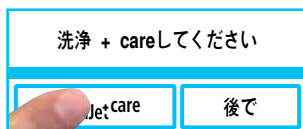
汚れ度合いの表示

青いバー：清浄度は最高レベルです。

清浄度は中程度です。

赤いバー：洗浄が不十分です。CleanJet®+careで洗浄してください。

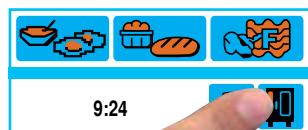
CareControl（ケアコントロール）－
洗浄時期のお知らせ

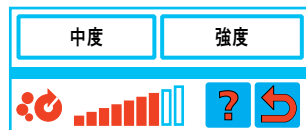
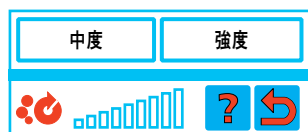
CareControl（ケアコントロール）は、CleanJet®+careによる洗浄の最適なタイミングをお知らせします。その通知は、長時間の休憩中や終業後など、ユーザーの労働状況にも配慮します。

CleanJet®+care洗浄が必要になると、自動で表示されます

CleanJet®+care洗浄をスタートするか、『後で』キーを押してください

最適なメンテナンスのための洗浄レベルが、赤色で表示されます

CleanJet®+careの洗浄時期のお知らせは、CleanJet®+care洗浄が実施されるまで、定期的に繰り返し表示されます。

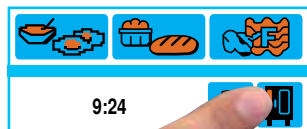
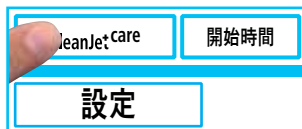
CareControl －
汚れの状態を表示

汚れの状態は、赤色バーで表示されます。赤色バー表示が多いほど、汚れが多いということになります。

ファンクションキーを押してください

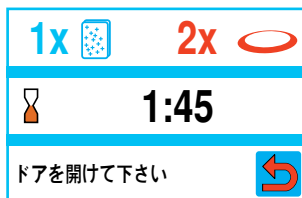
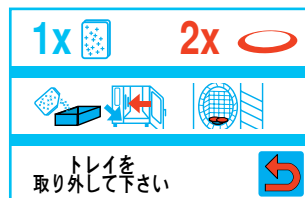
CleanJet®+careキーを選択してください

汚れの状態を表示

CleanJet®+care洗浄後に汚れの状態を表示

CareControl – CleanJet®+care洗浄

CleanJet®+careは、自動洗浄システムです。
6段階の洗浄ステップは、それぞれの汚れ度合いに応じて調整できます。

注意!
- 衛生上、また運転トラブルを防ぐため、洗浄はまめに行ってください。火災につながる危険性！
- モイストヒートのみのご使用でも、まめに洗浄を行なってください。
- ラショナル純正の固形洗剤・固形ケア剤をご使用下さい。それ以外のご使用は、本体にダメージを与える場合があります。他社の洗剤使用によるトラブルは保証対象外となりますので、ご注意下さい。
- 洗剤の使用量が多すぎると、泡が発生することがあります。
- 庫内が熱い時（60℃以上）は、決して固形洗剤を入れないでください。
- 軟水を使用する場合には、推奨される固形洗剤の量を半分まで減らすことができます。用量を守っても泡が発生する場合には、固形洗剤の量を減らしてください。
- 洗剤量を減らしても泡立ちが強すぎる場合は、販売店にご連絡いただくか、ラショナル純正の消泡剤をご使用ください。品番：56.00.598

ファンクションキーを押す

CleanJet®+careキーを選択してください

庫内が75℃以上の時は"庫内高温"と表示されますのでCOOL DOWNを行ってください（"COOL DOWN"の章を参照）。

洗浄段階を選択

ホテルパンなどは、庫内から取り出してください。

ステンレス製のグリッド、CombiFry®は、庫内に入れたまま洗浄できます。

CareControl（ケアコントロール）– CleanJet®+care洗浄

警告！

固形洗剤や固形ケア剤を扱うときは、必ず手袋を着用してください。皮膚を刺激する恐れがあります！

床置型の機器：固形ケア剤を、表示数量にしたがって引き出しに入れてください

卓上型の機器：固形ケア剤を、表示数量にしたがって引き出しに入れてください

固形洗剤：パッケージフィルムを取り除いてください

固形洗剤をエアーバッファー外側の投入口に入れます

固形洗剤は庫内に置かないでください - 損傷の危険!

ソフトウェアバージョン04-01-10へ

スタートキーを押すと、洗浄時間が表示されます。

警告!

洗浄中、扉を開けないでください。洗剤や高温の蒸気が流出する可能性があります—腐食、火傷の危険！

CleanJet®+care終了後は、洗剤の残留がないか、庫内やエアーバッファーの後ろ側を点検して下さい。洗剤が残留していた場合は、これを取り除き、ハンドシャワーで庫内全体（エアーバッファーの後ろ側も）を丁寧に洗い流してください。腐食の危険があります！

CleanJet®+careを開始する前には、固定ラックやモービルオーブンラックを説明書の記載通りに庫内に正しくセットする必要があります。

CareControl（ケアコントロール）– CleanJet®+care洗浄

ソフトウェアバージョン04-01-11から

スタートキーを押すと、洗浄時間が表示されます。

警告!

洗浄中、扉を開けないでください。洗剤や高温の蒸気が流出する可能性があります—腐食、火傷の危険！

CleanJet®+care終了後は、洗剤の残留がないか、庫内やエアーバッファーの後ろ側を点検して下さい。洗剤が残留していた場合は、これを取り除き、ハンドシャワーで庫内全体（エアーバッファーの後ろ側も）を丁寧に洗い流してください。腐食の危険があります！

CleanJet®+careを開始する前には、固定ラックやモービルオーブンラックを説明書の記載通りに庫内に正しくセットする必要があります。

洗浄段階	説明/利用	洗剤/ケア剤
すすぎ（タブ不要）	お湯で庫内をすすぐ	不要
クリア リンス	脂のない水垢汚れ用、 たとえばベイクやモイストヒート作業後	ケア剤
簡単洗浄	” 短い洗浄時間" - あらゆる汚れ向きですが、 乾燥やリンスはありません。	洗剤
軽度	軽度の汚れ 200 °C以下で使用。	洗剤/ケア剤
中度	ローストやグリルの汚れ、例えば チキン、ステーキやグリル魚など	洗剤/ケア剤
強度	ローストやグリルの強度の汚れ。 チキン、ステーキなどの複数段搭載調理後など	洗剤/ケア剤

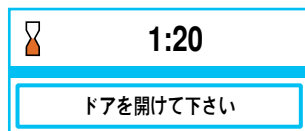
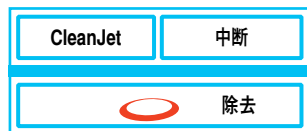
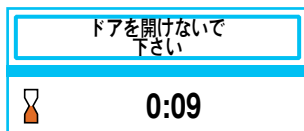
CareControl（ケアコントロール）–
CleanJet®+careの中止

10分以上停電するか本体の電源スイッチがオフになると、ディスプレイに **“CleanJet®中止”** と表示されます。CleanJet®中止後20秒以内にディスプレイが押されないと、アクティブ状態だったCleanJet®+careプログラムはそのまま終了します。

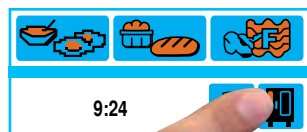
CleanJet®+care 中止

キーを押す

警告！

固形洗剤に触れるときは、必ず保護手袋を着用してください。皮膚を刺激する危険があります！

固形洗剤を（まだ残っていれば）取り除いてください

扉を閉じると、庫内が洗浄されます。

洗浄時間が表示されます。

CleanJet®+care – 開始リクエスト

この機能で、洗浄リクエストの間隔を延長することができます。
この洗浄は、庫内の汚れ度合いが恒常的に少ない場合に適しています。（ベイクなど、庫内があまり汚れない場合に最適）。

ファンクションキーを押す

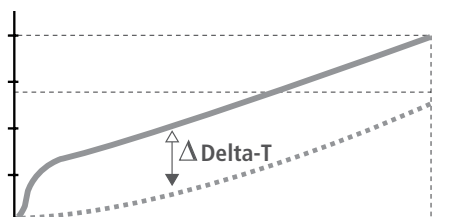
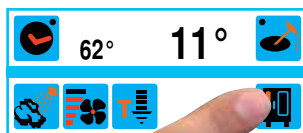
設定を選択

CleanJet®+careシンボルを押す

"赤" CleanJet®+care – 洗浄リクエスト 間隔延長

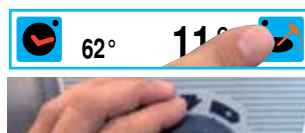
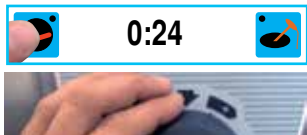
"青“ CleanJet®+care – 洗浄リクエスト 標準

デルタT調理

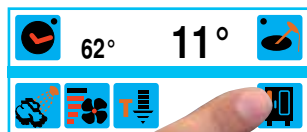
デルタ温度（デルタT）= 芯温と庫内温度との差。
庫内温度の上昇を緩やかにし、常に芯温との間に一定の差が生じるようにして調理を行う方法です。かたまり肉などの調理において、よりゆっくりとしたペースで、火を通すことができます（マニュアルモードでのみ選択できます）。

運転モードの選択

ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

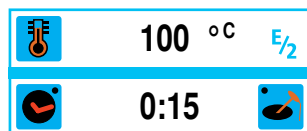
デルタ温度キーを押す

デルタ温度を設定

希望の芯温を設定

時間ウィンドウで設定をして、一定の時間だけデルタ調理を行うこともできます。

1/2エネルギー消費

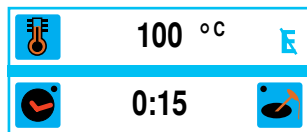
エネルギー最適化システムによってエネルギー供給が中断された場合、ディスプレイにその旨が表示されます（マニュアルモードのみ）。

ファンクションキーを押す

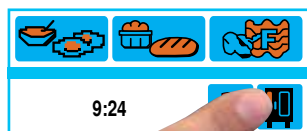
設定を選択してください

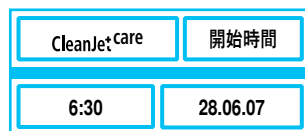
1/2エネルギー消費キーを押す

"E/2 “ (エネルギーが半分)と表示されます。

1/2エネルギー消費状態での調理では、調理時間が延びます。料理の質が低下する可能性もあります。

エネルギー適応接続（電気機種のみ）

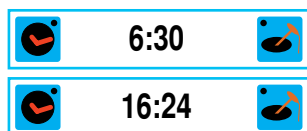
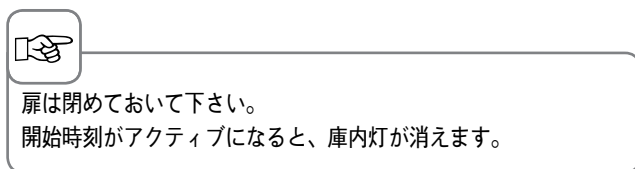
エネルギー最適化システムによってエネルギー供給が中断された場合、ディスプレイにその旨が表示されます（マニュアルモードのみ）。

自動開始時刻の設定

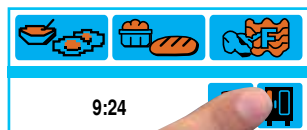
調理の開始時刻を設定することができます。設定された時刻になると、自動で調理が開始されます。
注意！：常温の庫内に長時間食材を入れたままにしないで下さい！

ファンクションキーを押す

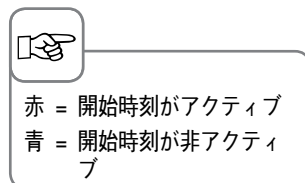
開始時刻キーを押す

最後に設定された開始時刻が表示されます。

時間を選択し、中央ジョグダイヤルで設定

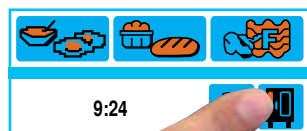
日付を選択し、中央ジョグダイヤルを数回押して決定

運転モードを選択して、設定

開始時刻がアクティブになります。
現在時刻と開始時刻が交互に表示されます。

扉は閉めておいて下さい。
開始時刻がアクティブになると、庫内灯が消えます。

開始時刻機能を外す

ファンクションキーを押す

開始時刻キーを押す

赤 = 開始時刻がアクティブ
青 = 開始時刻が非アクティブ

CalcDiagnosis System® (CDS)

CalcDiagnosis System®は、スチーム発生器の洗浄と排水を行います。また、CalcDiagnosis System®は、スチーム発生器内の水垢の状態を検知し、水垢付着量を赤いバーで表示します。

ファンクションキーを押す

技術キーを押す

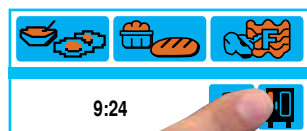
水垢の状態が表示されます。

赤いバーが8本になると、右のメッセージが表示されます。 CalcCheck
ディスプレイを押すとメッセージが消えます。
3～4週間以内にスチーム発生器内の水垢除去を行ってください。

赤いバーが9本になると、右のメッセージが表示されます。 CalcCheck
メッセージは30秒後に自動的に消えます。
2週間以内にスチーム発生器内の水垢除去を行ってください。

水垢除去に関するご質問は、サービスパートナーまでお問い合わせ下さい。

スチーム発生器の水抜きを行う

輸送前に、あるいは凍結保護のためにスチーム発生器に対して水抜きを行うことができます。

運転モードを選択し、ファンクションキーを押して調理室のドアを開く

技術キーを押す

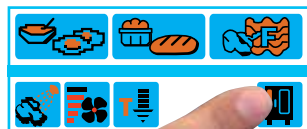
水抜きキーを押す - スチーム発生器の水抜きが行われます。

スチーム発生器の水垢除去

スチーム発生器の水垢除去は、必ず販売店またはサービスパートナーにご用命ください。不適切な処置を行うと危険であり、また製品にダメージを与える恐れがあります。

スチーム発生器には、特許取得済みの自動洗浄機能が付いています。これにより、水垢除去の頻度は格段に少なくなりますが、水の硬度や使用状況によっては、水垢除去が必要になる場合があります。"CalcCheck"の表示が出た場合には、水垢の除去を行ってください。

弊社純正のアクセサリーをご使用ください。
- 水垢除去電動ハンドポンプ – 商品番号:60.70.409

水垢除去ポンプのヒントや安全のヒントをご覧になってください。

ファンクションキーを押す

技術キーを押す

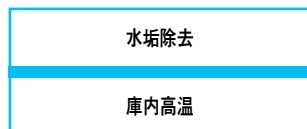
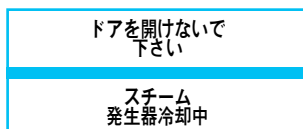
"水垢除去"を選択

水垢除去

庫内高温

庫内が75℃以上の時は"庫内高温"と表示されますのでCOOL DOWNを行ってください（"COOL DOWN"の章を参照）。

ドアを開けないで下さい

スチーム発生器冷却中

スチーム発生器の水抜きが行われます

左側の固定ラックとエアーバッファーを取り外す

警告!

刺激性の強い薬品はやけどの危険性があります!

防護服、安全めがね、保護手袋、マスクを必ずご使用下さい。

スチーム入口に示されたマーキングまでホースを挿入

マーキングの場所は、水垢除去ポンプのヒントに記載されています。

スチーム発生器の水垢除去

固定ラックを取り付け、ホースをワイヤフックで固定する。

水垢除去液を含む容器を庫内に設置し、ホースを容器に入れる

水垢除去剤は、急激に注入すると水垢と反応し、化学変化を起こす場合があります。

水垢除去

5,0 l　　水垢除去剤

表示された水垢除去剤を、たとえば5.0リットルゆっくり注入

警告!

刺激性の強い薬品はやけどの危険性があります！

水垢除去液がホースに残っている場合があります。水垢除去剤のアクセサリをきちんと水で洗浄してください。

防護服、安全めがね、保護手袋、マスクを必ずご使用下さい。

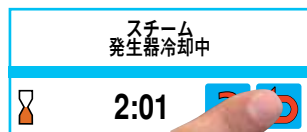
水垢除去アクセサリを取り外し、エアーバッファーと固定ラックを左に設置して固定

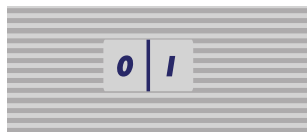
"注入終了"を押す - 動作が開始

戻るキーを押す – 動作が終了

スチーム発生器内に水垢が残っていると、CDSディスプレイに赤いバーで表示されます。その場合は、再度水垢除去を行ってください。

水垢除去作業の中断

水垢除去剤を注入する前の場合

戻るキーを押す

水垢除去剤を注入後の場合

電源を一度切り、その後もう一度入れる。

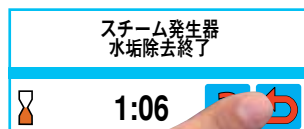
警告!

刺激性の強い薬品はやけどの危険性があります！

水垢除去液がホースに残っている場合があります。水垢除去剤のアクセサリをきちんと水で洗浄してください。

防護服、安全めがね、保護手袋、マスクを必ずご使用下さい。

水垢除去アクセサリを取り外し、エアーバッファーと固定ラックを左に設置して固定

中断プログラムは1時間6分以上かかります。

戻るキーを押す – 動作が終了

強制加湿ノズルの水垢除去

月1回、強制加湿ノズルの水垢状態を検査するようにしてください。

電源を切る

左の固定ラックを取り外す

エアーバッファーを開く

強制加湿ノズルの接続ネジを開く(反時計回りに回転 - カギ幅15)

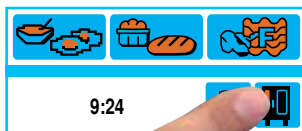
警告!
刺激性の強い薬品はやけどの危険性があります!
防護服、安全めがね、保護手袋、マスクを必ずご使用下さい。
強制加湿ノズルは水垢除去後、水できちんと洗浄。

強制加湿ノズルを水垢除去液につけて、しばらく放置する（ノズルには水垢を残さないようにする）。

逆の手順で組み立て - 設置場所に注意

USBデータメモリ (USBスティック)

USBスティックで調理プログラムやHACCPデータを本体から読み出すことができます。
弊社の純正USBスティックが必要となります。商品番号: 42.00.035
USBスティックの状態はディスプレイに表示されます:

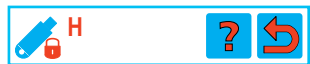
USBスティックを操作パネル下のインターフェースに差し込む

ファンクションキーを押す

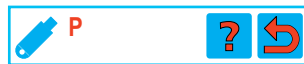
スティックキーを押す

ディスプレイ表示

USBスティックを接続、利用可能なファイルなし

USBスティックを接続、利用可能なファイルなし、スティックは書き込み保護状態

USBスティックを接続、HACCPファイルが利用可能

USBスティックを接続、HACCPファイルが利用可能、スティックは書き込み保護状態

USBスティックを接続、HACCPファイルがスティックにコピー

USBスティックを接続、プログラムファイルが利用可能

USBスティックを接続、プログラムファイルが利用可能、スティックは書き込み保護状態

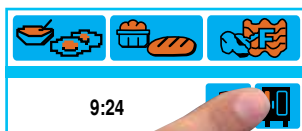
USBスティックを接続、プログラムファイルがスティックにコピー

USBスティックを接続,書き込みエラー

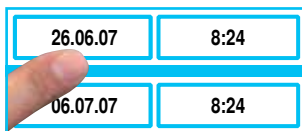
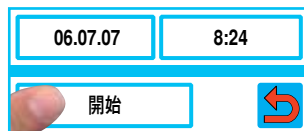
USBスティックを接続、書き込み作業中、取り外さないこと!

HACCPプロトコル

HACCPデータは本体のインターフェースから継続的に出力されます。データは10日間保存され、外部出力し、パソコン上で確認することができます。

USBスティックを操作パネル下のインターフェースに差し込む

ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

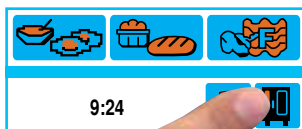
HACCPキーを押す

期間を設定し、中央ジョグダイヤルで設定

"開始"を押す

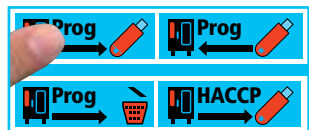
以下のデータが伝送されます:

– 投入量
– 庫内温度
– 運転モードの変更
– エネルギー最適化システムへの接続
– 時間
– 芯温
– CleanJet®+care-洗浄
– 調理プログラム名
– ドアの開閉
– 1/2 エネルギー消費

プログラムのインポートとエクスポート

調理プログラムを弊社純正のUSBスティックにコピーすることができます。

USBスティックを操作パネル下のインターフェースに差し込む

ファンクションキーを押す

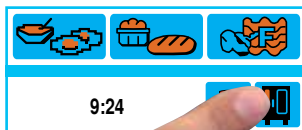
スティックキーを押す

プログラムのエクスポート：
調理プログラムは本体のメモリからUSBスティックにコピーされ、保存されます。

プログラムのインポート：
調理プログラムはUSBスティックから本体のメモリにコピーされ、保存されます。本体は自動で起動されます。

USBシンボルが青く表示されると、保存作業は終了です。プログラム名が変更された場合、既存のプログラムはそのままです。プログラム名が同じ場合、プログラムは更新されます。

ソフトウェア・アップデート

USBスティックでソフトウェア・アップロードの実施ができます。

新しいソフトウェアが入ったUSBスティックをインターフェースに挿入

ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

アップデートキーを押すと、ソフトウェアが更新されます。本体は自動で起動されます。

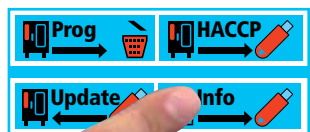
ソフトウェアのアップデートは、必ずラショナルオリジナルのUSBスティックを使用して実施してください。また、USBスティックにソフトウェアのみが入っていること、その他のデータが入っていないことを確認してください。

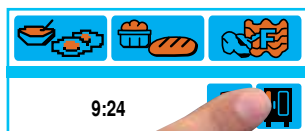
サービスデータのダウンロード

簡単なエラー検索の場合には、サービスデータをUSBスティックにコピーできます。

USBスティックをインターフェースに挿入

ファンクションキーを押す

スティックキーを押す

情報キーを押すと、データがUSBスティックからコピーされます。

Info 設定

ファンクションキーを押す

"設定"を選択

現在時刻

現在時刻を選択し、中央ジョグダイヤルで設定。

日付

日付を選択し、中央ジョグダイヤルで設定。

言語

言語を選択し、中央ジョグダイヤルで設定。

現在時刻表示形式

時刻の表示形式を押すと、現在の表示形式が赤く点灯します（表示形式は自動的に変わります）。

調理時間表示形式

調理時間の表示形式を押すと、現在の表示形式が赤く点灯します。

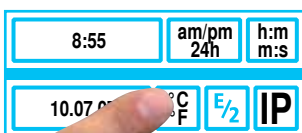
h:m　時間：分

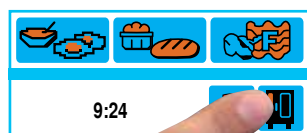
m:s　分：秒

プログラミング:時間形式はそれぞれのプログラムステップごとに変更できます。

例:

プログラムステップ 1 (h:m),
プログラムステップ 2 (m:s)

温度表示形式

温度の表示形式を押すと、現在の表示形式（摂氏または華氏）が赤く点灯します。

設定

ファンクションキーを押す

"設定"を選択

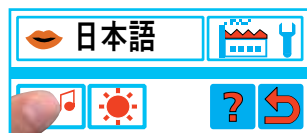
明るさ設定

工場出荷時の状態に戻す

明るさキーを押し、中央ジョグダイヤルで設定

出荷時設定キーを短く押す

その後、出荷時設定キーを長押しすると、全ての設定は工場出荷時のものに戻されます。

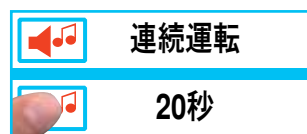
ブザー音の設定

ブザーキーを押す

ブザーの種類

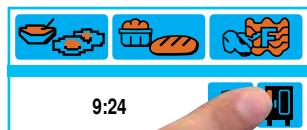
キーを押し、中央ジョグダイヤルで設定

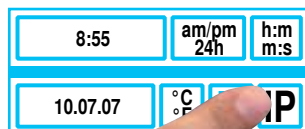
マニュアルモード連続運転

キーを押し、ブザー音の長さを中央ジョグダイヤルで設定

LevelControl®

キーを押し、LevelControl®プログラム時のブザー音の長さを中央ジョグダイヤルで設定

IPアドレス等の変更

本体にイーサネット・インターフェース・カードが備え付けられている場合（オプション）、コンピュータ・ネットワークに接続することができます（LAN/イーサネット）。型番特定のため、コンピュータ管理者から与えられる“IPアドレス”、“サブネットマスク”、“ゲートウェイアドレス”を入力する必要があります。

ファンクションキーを押す

"設定"を選択

IPキーを押す

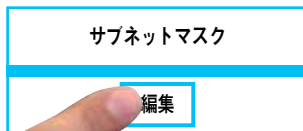
"IPアドレス"の変更

"編集"を押す

ご希望に応じて"IPアドレス"を削除・変更

"IPアドレス"を保存

"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を変更

"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を中央ジョグダイヤルで選択

"編集"を押す

ご希望の場合には"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を削除・変更できます。

"サブネットマスク"や"ゲートウェイアドレス"を保存

設備

以下の作業は、経験のある方が行ってください。また、部品の交換には純正のもののみを使用してください。

空気フィルターの洗浄

本体下部の固定つまみを左にずらして外し、空気フィルターを下に引き出して外す。

- フィルターは月に1度は洗浄して下さい。洗浄したフィルターは、完全に乾いてから再度設置してください。
- フィルターは年に2度は交換してください。
- フィルターなしで運転しないで下さい。

ドアパッキンの交換

ドアパッキンは庫内の入り口の溝にはめ込まれています。

- 古くなったパッキンは溝から外して交換してください。
- 溝の部分をきれいに清掃・洗浄して下さい。
- 新しいパッキンを溝にはめ込みます（パッキンと溝に石鹸水を噴霧して湿らせてください）。
- パッキンの四隅は、特に気をつけて完全に溝にはめ込むようにしてください。

ドアパッキン:

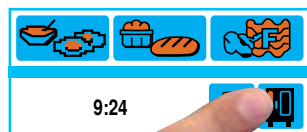
	商品番号:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

ハロゲンランプの交換

電源を必ず切ってください。

- 庫内の排水口に部品が落ちないよう、布などで覆ってください。
- フレームをガラスとパッキンごと外してください。
- 庫内灯（商品番号：3024.0201）を取り替えてください。庫内灯は手で直接持たないようにしてください。
- パッキンフレームも取り替えます（商品番号：40.00.094）。
- フレームをガラスとパッキンごと差し込みます。

Chef✆Line

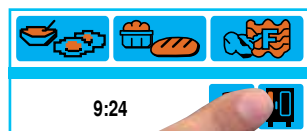
Chef✆Lineの電話番号を表示させることができます。

ファンクションキーを押す

コック帽キーを選択

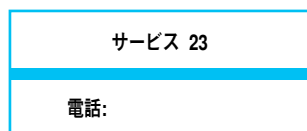
"Chef✆Line“を選択

Chef✆Lineの電話番号が表示されます。

Service✆Info

サービス情報の分野では、ご利用可能なサービス情報が表示されます。

ファンクションキーを押す

技術キーを押す

"Service✆Info“を選択

サービスホットラインの電話番号が表示されます。

サービス情報がない場合には、担当の販売店の電話番号がService-Infoに表示されます。
サービス情報は自動的に10秒間表示されます。
"エラー表示"の章を参照。

"型式" - 本体とソフトウェアの型番表示

本体とソフトウェアの型番を表示させることができます。

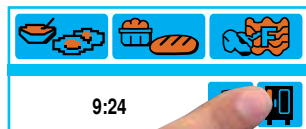
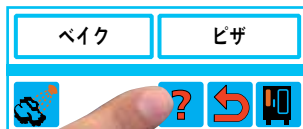
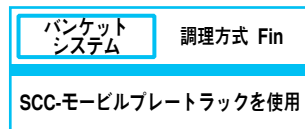
ファンクションキーを押す

技術キーを押す

"型式"を選択

本体とソフトウェアの型番が表示されます。

ヘルプ機能

ご使用上の疑問点にはヘルプテキストをご利用下さい。ディスプレイに"?"が表示されている場合には、ヘルプ機能がご利用いただけます。

ファンクションキーを押す

戻るキーを押す

ヘルプテキストがディスプレイに表示されます。

選択キーを押し、中央ジョグダイヤルで次のページへ進む

ヘルプ機能からご希望の調理プロセスを直接選択できます。

Info エラー表示

サービス 23

電話:

電話:

本体にエラーが発生した場合、ディスプレイに表示されます。

調理に直接支障がないエラーの場合は、戻るキーを押して、表示を消すことができます。

エラー表示	表示時期	措置
サービス 10	電源オン後30秒後	"戻る"キーで解除できます。調理には影響がありません。販売店にご連絡下さい！
サービス 11	電源オン後30秒後	"戻る"キーで解除できます。調理には影響がありません。販売店にご連絡下さい！
サービス 12	電源オン後30秒後	"戻る"キーで解除できます。調理には影響がありません。販売店にご連絡下さい！
サービス 14	電源オンの際に30秒間	"戻る"キーで解除できます。調理はモイストヒートのみ使用可能です。販売店にご連絡下さい！
サービス 20	30秒間、運転モードの変更や電源オン、あるいはSelfCooking Control®運転モードの選択時に表示	SelfCooking Control®モードでの作業やプログラミングはできません。マニュアルモードでのみ作業できます。販売店にご連絡下さい！
サービス 21	電源オンの際に30秒間	SelfCooking Control®モードでの作業やプログラミングはできません。マニュアルモードでのみ作業できます。販売店にご連絡下さい！
サービス 23	継続して表示されます。	電源を切って、販売店にご連絡下さい！
サービス 24	継続して表示されます。	電源を切って、販売店にご連絡下さい！

エラー表示	表示時期	措置
サービス 25	CleanJet®+care洗浄の際に30秒表示	CleanJet®+careが機能していません！ - 給水元栓が完全に開いているか確認してください。 - 給水電磁弁が詰まっていないか確認してください。 - ホテルパン類が庫内にある場合は、取り出してください。 - エラーが特定できない場合には、販売店までご連絡ください。 - CleanJet®+careの洗浄中に表示された場合は、固形洗剤を庫内から取り出し、庫内（エアーバッファーの裏も）をハンドシャワーでよく洗ってください。 - 一時的であれば、調理することも可能です。 販売店にご連絡ください!
サービス 26	継続して表示されます。	CleanJet®+careの洗浄中に表示された場合には、"CleanJet®の中止"を行ってください。中止後にもエラー表示が継続して表示される場合は、固形洗剤を庫内から取り出し、庫内（エアーバッファーの裏も）をハンドシャワーでよく洗ってください。 販売店にご連絡下さい！
サービス 27	電源オン後30秒後	CleanJet®+careが機能していません！電源を切り、5秒後に再度電源を入れてください。
サービス 28	電源オン後30秒後	販売店にご連絡ください!
サービス 29	継続して表示されます。	操作パネルの下の空気フィルターを確認して、必要な場合には洗浄または交換を行って下さい。外部熱源が本体に影響していないか確かめて下さい。サービスメッセージの表示が続くようでしたら、販売店までご連絡下さい！
サービス 30	電源オンの際に30秒間	湿度コントロールが機能していません！ 一部の調理は行うことができます。販売店にご連絡下さい！
サービス 31	電源オン後30秒後	芯温センサーが故障しています。芯温センサーを使用しない調理は行うことができます。 販売店にご連絡下さい！
サービス 32 ガス機種	継続して表示されます。	ガス栓を閉めてください!販売店にご連絡ください!

Info エラー表示

エラー表示	表示時期	措置
サービス 33 ガス機種	4回リセット後に継続して表示されます。	ガス栓を閉めてください!販売店にご連絡ください!
サービス 34	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!
サービス 40	CleanJet®+care洗浄中、30秒間表示	CleanJet®+care洗浄を再スタートさせてください。エラーが継続して表示される場合には、販売店にご連絡下さい！
サービス 41	CleanJet®+care洗浄中、30秒間表示	CleanJet®+care洗浄を再スタートさせてください。エラーが継続して表示される場合には、販売店にご連絡下さい！
サービス 42	CleanJet®+care洗浄中、30秒間表示	CleanJet®+care洗浄を再スタートさせてください。エラーが継続して表示される場合には、販売店にご連絡下さい！
サービス 43	CleanJet®+care洗浄中、30秒間表示	CleanJet®+care洗浄を再スタートさせてください。エラーが継続して表示される場合には、販売店にご連絡下さい！
サービス 44	CleanJet®+care洗浄中、30秒間表示	CleanJet®+care洗浄を再スタートさせてください。エラーが継続して表示される場合には、販売店にご連絡下さい！
サービス 100	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!
サービス 110	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!
サービス 120	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!

エラー	考えられる原因	対策
ドアから水が漏れる。	ドアが正しく閉まっていない。	床置型の場合、ハンドルが真下を向いていないと、ドアが完全に閉まりません。
	ドアパッキンが磨耗、もしくは破損している。	ドアパッキンを交換して下さい（取扱説明書の『点検·部品の交換』の章を参照）。 長くお使いいただくために： - 一日の調理が終了したら、濡れたタオルでドアパッキンの汚れを拭き取ってください。 - グリル調理など、脂の汚れが多い調理を多用する場合は、調理の合間にも濡れたタオルでドアパッキンの汚れを拭き取ってください。 - 庫内に食材を入れない状態で長時間運転させる場合は、庫内温度を180℃以上にはしないようにして下さい。
運転中に異常音がする。	エアーバッファーや固定ラックなどがきちんと固定されていない。	エアーバッファーや固定ラックをきちんと庫内に固定。
庫内灯が機能しない。	ハロゲンランプが切れている。	ランプを交換して下さい（取扱説明書の『設備』の章を参照）。
水量不足："蛇口のマーク"が点滅する。	給水元栓が締まっている。	給水元栓を開けてください。
	給水口のフィルターが詰まっている。	フィルターの点検と洗浄を行ってください。 まず給水元栓を締め、本体の給水管を外し、給水口にあるフィルターを取り出してください。フィルターを洗浄した後、元通りに設置して、水漏れがないかを確認してください。
本体の下から水が流れ出す。	設置が水平になされていない。	水準器を使用して、水平に設置し直してください（設置マニュアル参照）。
	排水がブロックされている。	本体裏側の排水口（HTホース）を外して洗浄してください。脂分の多い食材を頻繁に調理したり、ホースの勾配が少ない場合に詰まりが発生することがあります。ホースの適切な勾配は設置マニュアルをご参照下さい。本体は定期的にCleanJet®+careで洗浄して下さい。

販売店に連絡する前に

エラー	考えられる原因	対策
電源を入れても調理モードが表示されない。	外部の主電源がオフになっている。	外部主電源をオンにしてください。
	ヒューズが作動している。	ヒューズを点検してください。庫内を20℃以上に加熱してください。
	室温が長時間5℃以下になっていた。	凍結しない環境でのみ運転が可能です（設置マニュアルを参照）。
CleanJet®+care洗浄中に排水管から泡が出る。	軟水使用の場合	販売店にご連絡ください!
	排水管の設置が不適切。	設置マニュアルに従って、排水管を設置してください。
CleanJet®+careの実行中、急に洗浄時間が加算される。	CleanJet®+careが中断された	エアーバッファーや固定ラックが庫内にきちんと設置されているか確認してください。ホテルパン類は庫内に入れたままにしないで下さい。
"極性の点検"と表示が出る（ガス機種のみ）。	電力供給の極性が間違っている。	ソケット接続されている場合、プラグの差込みの向きを逆にしてください。
ガスリセットが絶えず表示される。	ガス供給が切断されている。またはガス圧が低すぎる。	ガス栓を開けてください。 換気扇を回してください。 ガス供給を点検してください。
調理モードキーが点滅している。	庫内の温度が高すぎる	"COOL DOWN"機能で庫内を冷却してください（"COOL DOWN"の章を参照）。

ClubRATIONAL

今すぐ入会して会員になりましょう!

さまざまな特典をご用意して、皆様のご入会をお待ちしております！

Club特典の一例：

無料アップグレード

お使いのSelfCooking Center®にいつでも最新のソフトウェアを！

レシピ – キーを押すだけで簡単に

SelfCooking Center®向けの最高のレシピ!

ダウンロードエリア

カタログや説明書がダウンロードできます！

ニュースレターの発行

常に最新の情報が入ります!

無料のSelfCooking Center®セミナー

ClubRATIONAL会員限定のセミナーを企画いたします！

よくある質問への回答

常にご関心のあるテーマに関する質問!

クラブの会費は無料です!

今すぐ会員になりましょう!

www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России, СНГ и Балтике
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.007 · V-21 · MDS/Ad · 12/12 · japanisch